

# Menu

Les producteurs locaux mis à l'honneur dans nos menus:

Viandes: Arnaud Sabot, Fabrice Le Meur, Sébastien Cercle; Légumes: notre potager, Aude Berrardo, Guy Daniel;

Poissons et Algues: Christophe Brunel; Crèmerie: Maxime Quesnel et Benoit Colléaux; Epicerie: Jean-Luc et

Rodolphe Bouzat; Herbes et Fleurs: Hélène et Daniel Daniaux; Farine: Christophe Royer; Vins et jus de fruits:

Christian Lembert; Oeufs et Miel: Aline Hamelin, Algues: Jean-Marie Pédron

**Le grand voyage 89€**

**Le voyage 59€ ✕**

**Le petit voyage 30€ ✕**  
*uniquement le midi en semaine, hors jours fériés*

**Le voyage des petits 19€ ✕ jusqu'à 12 ans**

*Le menu choisi doit l'être pour l'ensemble de la table*

✕ ✕ Légumes et herbes de l'instant

~

✕ Crustacés aux parfums d'ici

~

Pain de légume et caviar royal

~

Pêche noble du moment et sarrasin

~

✕ ✕ ✕ Viande locale dorée au sautoir

~

✕ Inspiration autour d'un fromage Breton

~

✕ ✕ ✕ Gourmandise sucrée



**TABLES & SAVEURS**  
**BRETAGNE**

Liste des allergènes que nos plats peuvent contenir:

**Céréales** contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales, **Oeufs** et produits à base d'œuf, **Poissons** et produits à base de poisson, **Lait** et produits à base de lait, **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits, **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), **Arachide** et produits à base d'arachide, **Crustacés** et produits à base de crustacés, **Soja** et produits à base de soja, **Céleri** et produits à base de céleri, **Moutarde** et produits à base de moutarde, **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame.

7, Place de la gare 56380 GUER – [www.maisontiegezh.fr](http://www.maisontiegezh.fr) – 02 97 22 00 26